

Weselne Tradycyjne

POWITANIE

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą przez mistrza Twardowskiego
- Wino musujące na toast

ZUPA DO WYBORU, SEWOWANA W WAZACH LUB W BULIONÓWKACH

- Bursztynowy rosół ze swojskim makaronem
 - Bulion/barszcz z pasztecikiem
 - Klarowny barszcz z kołdunami
 - Francuska zupa cebulowa
 - Krem szparagowy z prażonymi migdałami (sezonowo: maj, czerwiec, lipiec)
 - Krem z dyni (sezonowo: wrzesień, październik, listopad)
- *chętnie przygotujemy każdą inną zupę według Państwa życzenia*

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU W DOWOLNEJ ILOŚCI ASORTYMENTU, SERWOWANE NA PÓLMISKACH

- Zrazy z szynki wieprzowej faszerowane zgodnie z polską tradycją
- Polędwiczki wieprzowe z pleśniowym serem gorgonzola
- Polędwiczki wieprzowe zapiekane z pomidorem pod plasterkami mozzarelli
- Golonka w zalewie miodowo – czosnkowej pieczona w asyście warzyw
- Pieczeń ze schabu z leśnymi grzybami
- Kotlet schabowy po chłopsku
- Tradycyjny kotlet schabowy panierowany
- Pieczeń z karkówki nadziewana wędzonymi śliwkami
- Sznycele z indyka w złotych płatkach
- Pierś drobiowa nadziewana szpinakiem i serem feta
- Kotlet de volaille z ziołami, tryskający masłem cytrynowym
- Filet z pstrąga z sosem tatarskim / w płatkach migdałów
- Dorsz w pomidorach z czarnymi oliwkami
- Jako uzupełnienie półmisek proponujemy pierogi różnego rodzaju

Za dopłatą 10 zł od osoby asortyment dań głównych wzbogacamy o ekskluzywne dania:

- Jesiotr lub łosoś pieczony w całości serwowany przez kucharzy i kelnerów
- Kaczka pieczona z jabłkami
- Kruchutkie zrazy wołowe bite faszerowane zgodnie z polską tradycją
- Delikatna wołowina (ligawa) w sosie z zielonego pieprzu / w sosie chrzanowym
- Sakwa Twardowskiego – polędwiczki wieprzowe faszerowane prawdziwkami
- Pierś kurczaka z farszem z sera camembert i suszonych pomidorów
- Pierś drobiowa faszerowana grzybami w sosie śmietanowym z kurkami

powyższe dania podajemy z odpowiednimi sosami

z przyjemnością przygotujemy inne potrawy według Państwa życzenia

DODATKI DO MIĘS

- ziemniaki gotowane, ziemniaki smażone, frytki, złociste krokiety, delikatne kluski przesmażane ze szpinakiem i czosnkiem, ryż biały, ryż z warzywami, kluski francuskie, perłowa kasza
- marchewka z groszkiem, warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafior, fasolka szparagowa), kapusta zasmażana biała, słodko-kwaśna czerwona kapusta, buraczki na ciepło, bukiety kolorowych surówek, kompozycje sałat z winogretem

DESER WESELNY

- Ciasto w wybranym asortymencie 5 rodzajów
- Lody waniliowe z gorącymi malinami i bitą śmietaną
- Lody czekoladowe z gorącymi wiśniami i bitą śmietaną
- Lody orzechowe z bitą śmietaną i sosem czekoladowym
- Lody waniliowe z sezonowymi owocami i bitą śmietaną
- Tiramisu
- Panna cotta z sosem z owoców leśnych
- Krem czekoladowy
- Sorbety owocowe
- Eton mess – deser na bazie bezy, bitej śmietany i świeżych owoców (truskawki, maliny)

OBFITOŚĆ LEKKICH PRZEKĄSEK NA ZIMNO DO WYBORU W DOWOLNEJ ILOŚCI ASORTYMENTU SERWOWANE W BUFECIE BOCZNYM LUB W STOŁY GOŚCI

- Swojski talerz mięs na zimno - indyk pieczony faszerowany, karkówka nadziewana wędzonymi śliwkami, schab pieczony z grzybami
- Deska serów serwowana z winogronami i bakaliami (cztery gatunki serów)
- Czeska topinka, doprawiony tatar wołowy na razowej grzance
- Rostbef w sosie jogurtowo-czosnkowym
- Delikatny pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Szparagi w szynce
- Szynka wg ruskich
- Szynka z musem śmietanowo-chrzanowym
- Szynka parmeńska z melonem
- Indyk nadziewany żurawiną i winogronami
- Karkówka faszerowana warzywami – brokuł, kalafior, cukinia, marchew
- Schab gotowany w ziołach w asyście z warzyw w galarecie
- Ozorki w galarecie
- Delikatne mięsa w galarecie na kiszonych ogórkach z musem chrzanowym
- Terina z kurczaka z warzywami z odrobiną galarety
- Rolada drobiowa nadziewana orzechami i rodzynkami pod klarowną galaretą
- Łosoś wędzony z delikatnym musem chrzanowym na pumperniku
- Łosoś gotowany ze szparagami i cytryną w galarecie
- Pstrąg w galarecie
- Pstrąg zalany (ryba w zalewie słodko-kwaśnej)
- Ryba po grecku z obfitością warzyw
- Solony śledź w trzech smakach (w oleju lnianym, w śmietanie, w pomidorach)
- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem na pieczonym ziemniaku
- Tatar z marynowanego śledzia z papryką i korniszonem na razowym chlebie
- Pomidory z serem mozzarella i świeżą bazylią
- Sałatka grecka
- Sałatka z grillowanym kurczakiem (wytrawna)

GORĄCE POSIŁKI PO PÓLNOCY
SERWOWANE W BUFECIE BOCZNYM LUB W STOŁY GOŚCI

Ok. godziny 1:00 do wyboru:

- Barszcz czerwony jak rubin z kołdunami
- Żur polski taki, że dech zapiera
- Flaki z pieprzykiem
- Zupa gulaszowa

Ok. godziny 2:00 do wyboru:

- Golonki w kapuście
- Udko kurczaka pieczone w pieczarkach
- Ragout z indyka
- Staropolski bigos, biała kiełbasa

Ok. godziny 3:00 do wyboru:

- Barszcz czerwony jak rubin z kołdunami
- Żur polski taki, że dech zapiera
- Flaki z pieprzykiem
- Zupa gulaszowa

Pieczyno i masło podajemy do przekąsek zimnych i gorących.

CENA ZAWIERA

- Wino musujące na toast
- Zupę 1 porcja/osobę
- Danie główne 4 porcje/osobę
- Dodatki do mięs 3 porcje/osobę
- Ciasto 3 kawałki /osobę lub deser 1 porcja/osobę
- Przekąski zimne 6 porcji/osobę
- Po północy 3 ciepłe posiłki/osobę
- Napoje ciepłe bez ograniczeń (kawa, wybór herbat)
- Napoje zimne - soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, woda gazowana i niegazowana bez ograniczeń
- Wystrój stołów w wybranej kolorystyce (zieleń, ecru, bordo, róż, łośoś)
- Apartament dla Pary Młodej
- Udostępniamy naszą kapliczkę na ceremonię ślubną i błogosławieństwo

CENA NIE ZAWIERA

- Tortu
- Alkoholi

Wyrażamy zgodę na dostarczenie przez Państwa ciasta, tortu i alkoholi